

Rezept für streichfähige Mettwurst

Zutaten:

300 g Schweinebauch (möglichst Fett), ohne Haut (Schwarte), ohne Knochen und Knorpel
1 leicht gehäuften Teelöffel (ca. 8g) Compound für streichfähige Mettwurst
→ Ergibt ca. 300g streichfähige Mettwurst

Nährwerte pro 100g: 140 kcal / 20g Fett / 18g EW / 2g KH

Zubereitung:

1. Den Schweinebauch ggf. von Haut (Schwarte), Knochen und Knorpeln befreien und in kleine Würfel schneiden. In einem Gefrierbeutel möglichst flach einfrieren. Nach ein paar Stunden Gefrierzeit kann es dann los gehen.
2. Den Schweinebauch ca. 1 Std. im Kühlschrank antauen lassen.
3. Den leicht gehäuften Teelöffel Compound für „streichfähige Mettwurst“ zugeben und **40 Sekunden / Stufe 10** mixen.
4. Jetzt können Sie Ihre streichfähige Mettwurst je nach Geschmack verfeinern. Geben Sie einen Esslöffel Rum dazu oder 1-2 Teelöffel geräucherten Paprika, (dadurch bekommt die Wurst einen rauchigen Geschmack). Sie können aber auch ganze bunte Pfefferkörner dazugeben, Röstzwiebeln, getrocknete Paprikastückchen, getrocknete Jalapeños, getrocknete Pilze oder Cranberries – die Möglichkeiten sind endlos. Einfach Ihre Lieblingszutat(en) hinzufügen und für **10 Sekunden / Stufe 10** untermischen. Sie können natürlich auch gerne mehrere Zutaten hinzugeben, dass ist ganz Ihnen überlassen.

Tip:

Die streichfähige Mettwurst schmeckt besonders gut auf frisch gebackenem, rustikalen Brot oder knusprigem Weißbrot.

→ **Bitte die streichfähige Mettwurst am Tag der Herstellung verzehren und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren!!!**

→ **Achtung!!! Die streichfähige Mettwurst ist eine ROHWURST und somit nicht für Kinder und Schwangere geeignet!!!**

Der Compound für „streichfähige Mettwurst“ ist der einzige, der auf 3 Portionen (ca. 8g pro 300g Fleischmasse) aufgeteilt wird.

Gutes Gelingen wünscht das Team von LUCOMA.

Recipe for Spreadable Mettwurst

Ingredients:

10.6 oz trimmed pork belly (the fatter the better - no skin, no bone, no cartilage)
1 heaped tsp of the compound for streichfähige Mettwurst
→ you get approx. 10.6 oz of the spread

Nutritional facts per 100g: 128 kcal / 5g Fat / 20g Protein / 2g Carbohydrates

Instructions:

1. Cut pork belly into 1 inch cubes (but first remove the skin, bone and cartilage if necessary). Place pork belly cubes into a zip lock bag, distribute the cubes evenly in the bag and place flat in the freezer for a few hours.
2. Place the frozen pork belly into the refrigerator for about 1 hour.
3. Place slightly thawed pork belly into the Thermomix mixing bowl (or food processor), add 1 heaping tsp of the compound for „streichfähige Mettwurst“ and blend on the **highest setting (10) for about 40 seconds**.
4. The spreadable sausage is now ready for consumption and should be eaten immediately or refrigerated until consumption. This is a raw sausage and has to be consumed as soon as you have prepared it.
5. Now you can refine the spreadable Mettwurst depending on your taste. Add 1 tbs of rum or 1-2 tsp of smoked paprika (the sausage will taste smoky). But you may add other ingredients such as colorful peppercorns, roasted onions, dried bell peppers, dried Jalapeños, dried mushrooms or cranberries – the possibilities are endless. You are also welcome to add more than one ingredient but this is entirely up to you. Simply add your favorite ingredient(s) and blend on **highest setting (10)** for additional **10 seconds** until well combined.

Tip:

This spread tastes especially good on freshly baked, rustic bread or crispy white bread.

→ **Consume the entire batch on the manufacturing day and keep refrigerated until consumption. Only use the freshest ingredients for the preparation.**

→ **Attention!!! This spread is consumed raw and therefore not suitable for small children and pregnant women!!!**

This is the only compound that is divided into 3 smaller portions (about 1 tsp) per each batch.

The team of LUCOMA wishes you happy cooking.